

Wesele w góralskim klimacie



*Ślub to najważniejsze wydarzenie w życiu.
Chcielibyśmy razem z Państwem dzielić radość tego szczególnego dnia,
dlatego będziemy zaszczytzeni mogąc zorganizować dla Państwa
niezapomniane przyjęcie weselne w wyjątkowej atmosferze i oprawie.*



Wesele w góralskim klimacie



Nasza Restauracja Widokowa to idealne miejsce na organizację kameralnych przyjęć i wesel (do 70 osób). Zlokalizowana w górskim kurorcie, oferuje stylową klimatyzowaną salę restauracyjną, z wyjściem na taras, z którego roztacza się przepiękny widok na całe pasmo Beskidów, a który wraz z otaczającym ją ogrodem tworzy wyjątkową scenerię do organizacji ceremonii zaślubin w plenerze.

Dodając do tego kameralny klimat, profesjonalny i uprzejmy personel oraz znakomitą kuchnię, bazującą na tradycyjnych polskich recepturach, gwarantujemy, że będzie to dla Państwa niezapomniane wydarzenie, które będzie mile wspomniane przez Państwa i wszystkich gości jeszcze przez wiele lat.

Do organizacji przyjęcia weselnego podchodzimy bardzo indywidualnie, ale przede wszystkim kompleksowo. Na każdym etapie przygotowań wspiera Państwa nasz Konsultant Ślubny.

Dostosujemy się do Państwa życzeń, gustu oraz możliwości budżetowych. Służymy radą w sprawie usług dodatkowych. Nasze wieloletnie doświadczenie pozwoli nam polecić Państwu firmy, które mogą zadbać o oprawę muzyczną, dekoracje i aranżację sali, jak również różnego rodzaju dodatkowe atrakcje, które uświetnią ten ważny dzień. Polecamy także cukiernie, które przygotowują domowe ciasta, ciasteczka oraz tort weselny. Z przyjemnością pomożemy w doborze środków do stworzenia wymarzonej atmosfery.

Ponadto dysponujemy bazą noclegową, która może zapewnić nocleg wszystkim Państwa gościom w komfortowych pokojach dostosowanych do indywidualnych potrzeb.

Dla Nowożeńców oferujemy pokój na noc poślubną gratis - jako prezent od obiektu.



*Wstępną ofertę przedstawiamy poniżej.
W przypadku pytań chętnie służymy pomocą.*

Magdalena



693 979 322



kontakt@perlakeskidu.pl

Natalia



695 021 311



konferencje@perlakeskidu.pl

Menu weselne #1

169 zł/os



Propozycja zawiera:

Powitanie chlebem i solą
Toast winem musującym
Obiad (zupa i danie główne podawane na półmiskach)
Deser
Bufet zimnych przekąsek
I, II ciepła kolacja
Kosz owoców sezonowych i egzotycznych
Napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna) – 1 l na osobę
Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna)
herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

I CIEPŁE DANIE

Rosół domowy z makaronem
Patera mięs:
Rolada wieprzowa w sosie własnym,
Udziec z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem ricotta,
Schab po szwajcarsku z serem i szynką
Dodatki:
Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie),
Kluski śląskie
Surówki:
Tarta marchew z pomarańczą,
Kapusta czerwona z cebulką,
Sałata wiosenna z sosem winegret

II CIEPŁE DANIE

(serwowane - do wyboru)
Pieczona roladka z kurczęcia z porą podana na włoskim
risotto z sosem z białego wina
Lub
Pieczeń staropolska z ziemniaczkami pieczonymi
w ziołach i kapustą zasmażaną

III CIEPŁE DANIE

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

DESER:

Lody z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym
lub
Panna Cotta z musem owocowym

Bufet zimnych przekąsek:

Deska serów (różne rodzaje, oscypek, ser pleśniowy),
półmisek domowych wędlin (szynka, schab, karczek),
tymbaliki drobiowe, pasztet z dziczyzny, necówka,
rolada szpinakowa z łososiem, ryba w sosie słodko
kwaśnym, jajka w sosie tatarskim, tradycyjna sałatka
jarzynowa, sałatka grecka z oliwkami, koreczki,
pieczywo mieszane

Menu weselne #2

199 zł/os



Propozycja zawiera:

Powitanie chlebem i solą
 Toast winem musującym
 Obiad (zupa i danie główne podawane na półmiskach)
 Deser
 Bufet zimnych przekąsek
I, II, III ciepła kolacja
 Kosz owoców sezonowych i tropikalnych
 Nielimitowane napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna)
 Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna)
 herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

I CIEPŁE DANIE

Rosół domowy z makaronem
 Lub
 Krem z białych warzyw / oliwa szczypior
Patera mięs:
 Tradycyjna rolada wołowa
 Kotlet de volaille z masłem ziołowym
 Filet z kurczaka z warzywami grillowanymi
 Udziec z kurczaka z porą i prażonym słonecznikiem
Sosy:
 Pieczeniowy z nutą rozmarynu
Dodatki:
 Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie),
 Kluski śląskie
Surówki:
 Tarta marchew z selerem,
 Kapusta czerwona z cebulką,
 Surówka z białej kapusty

II CIEPŁE DANIE

(serwowane - do wyboru)
 Polędwiczka sous-vide podana na sosie borowikowym
 z kluskami fusatymi i warzywami sezonowymi
 Lub
 Kita wędzona podawana przez Szefa Kuchni
 z ziemniaczkami pieczonymi w ziołach i kapustą zasmażaną

III CIEPŁE DANIE

(serwowane - do wyboru)
 Beuf Strogownow
 Lub
 Myśliwski bigos z kawałkami dziczyzny

IV CIEPŁE DANIE

(serwowane)
 Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

DESER:

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną,
 Lub
 Parfe chałwowe z musem owocowym

Bufet zimnych przekąsek:

Półmisek wędlin z domowej wędzarni, patera serów
 tradycyjnych i regionalnych garniowana winogronami
 podawana z konfiturami z naszej spiżarni, pasztet
 staropolski, rolada szpinakowa z łososiem, pasztet jarski
 z sera i pieczarek, jajka w sosie tatarskim, galaretka
 wieprzowa, ryba w sosie słodko – kwaśnym,
 tradycyjna sałatka jarzynowa, mix sałat z warzywami
 sezonowymi i dresingiem miodowym, koreczki,
 kosz pieczywa mieszanego.

Menu weselne # 3

249 zł/os



Propozycja zawiera:

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym

Obiad (zupa i danie główne podawane na półmiskach)

Deser

Bufet zimnych przekąsek

I, II, III ciepła kolacja

Domowe włoskie wino podawane w karafkach

Patera filetowanych owoców sezonowych i tropikalnych

Patery ciast i ciasteczek domowych

Nielimitowane napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane)

Bufet napoi gorących: kawa (z ekspresu, parzona, rozpuszczalna)

herbata (różne rodzaje), mleko, cytryna - bez ograniczeń

I CIEPŁE DANIE

Rosół domowy z makaronem i kluską drobiową

Lub

Krem pomidorowy / oliwa bazylią / mozzarella

Patera mięs:

Rolada wołowa w nowej odsłonie z sosem borowikowym

Udko z kaczki confit z sosem śliwkowym

Udziec z indyka z porą i orzechami nerkowca

Sakiewka drobiowa z mozzarellą i pomidorami

Dodatki:

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie),

Kluski śląskie

Ziemniak pieczony w ziołach

Surówki:

Seler z bakalią,

Burak z jabłkiem,

Czarna rzepa ze słonecznikiem

DESER:

Mus czekoladowy z nutką Baileys i malinami

Lub

Tiramisu

Bufet zimnych przekąsek:

Półmisek wędlin w domowej wędzarni, Patera serów tradycyjnych i regionalnych garnirowane winogronami z konfiturami naszej spiżarni, deska mięs pieczystych podanych na zimno z dipem paprykowo – pomidorowym i czosnkowym, pasztet staropolski, necówka, rolada szpinakowa z łososiem, pasztet jarski z sera i pieczarek, rolada marchewkowa na pikantno, ryba po grecku, jajka faszerowane, tymbaliki drobiowe, mix sałat z warzywami sezonowymi i dresingiem miodowym, sałatka ze szpinakiem, gruszką i orzechami, koreczki, kosz pieczywa mieszanego.

II CIEPŁE DANIE

(serwowane - do wyboru)

Duszone policzki wołowe w sosie Jack Daniel's

podane z puree selerowym i burakami pieczonymi

Lub

Pieczeń wołowa w sosie porto

podana z kaszotto grzybowym

III CIEPŁE DANIE

(serwowane - do wyboru)

Ragout z dziczyzny z kluseczkami

i warzywami okopowymi

Lub

Łosoś pieczony na liściach szpinaku

z grillowanymi warzywami

IV CIEPŁE DANIE

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem